RUBEN ENRIQUE NUÑEZ DURAN

Profesor Titulado Escuela Normal de Jalisco Guadalajara, Jalisco, México 33 23 55 31 20 / 33 36 31 82 22 r enrique nunez@hotmail.com

EXPERIENCIA LABORAL

CERVECERIA LA 22 – GRUAS ROAVE, 2021 - 2023

AUDITOR OPERATIVO, 13 Sucursales en Jalisco, Sinaloa, Baja California Y Baja California Sur.

En Cervecería La 22, Auditar para verificar el uso correcto de valores de la empresa, así como la entrega de utilidades. En Grúas ROAVE, Estado de Resultados, diseño sistema de controles y reportes para optimizar la operación.

LOS TRES AMIGOS 2015 - 2020

MANAGEMENT CONSULTANT, 17 Sucursales en el Estado de Michigan, USA.

Reportar directamente al propietario y Director General del Corporativo. Asesorar, Supervisar y Auditar a Managers y Socios de los restaurantes. Establecimiento de controles. Verificar manejo correcto de Valores. Estados de resultados, Entrega de utilidades y bonos.

POLLO FELIZ DE OCCIDENTE, 2006 - 2015

ASESOR Y AUDITOR REGIONAL, 35 Sucursales en Jalisco, Nayarit y Colima.

Reportar directamente al propietario y Director General del Corporativo. Asesorar y Auditar a los Socios Operadores de Pollo Feliz. Presupuestos de Venta y Gastos, Estado de Resultados, Costeo y Determinación de Precio de Productos por Plaza, Realización de Auditorías Mensuales en la región para asegurar el correcto Manejo de Valores y realizar el Reparto de Utilidades.

PIZZA HUT ARUBA, 2003 - 2006

ASESOR Y OPERADOR, 3 Restaurantes, Oranjestad, Aruba.

Reorganizar, Dirigir y Supervisar las Operaciones en general de los 3 Restaurantes de Pizza Hut en Aruba. Apertura de 1 Nueva Sucursal. Implementación del Servicio a Domicilio. Capacitación y desarrollo de Personal Gerencial, Elaboración y seguimiento de Presupuestos. Certificación del personal para operar de acuerdo a las Normas establecidas por la marca.

PIZZA HUT GUATEMALA, C. A., 1999 - 2003

DIRECTOR DE OPERACIONES, 18 sucursales, Guatemala, C.A.

Responsable de Dirigir las Operaciones de 18 Sucursales Pizza Hut en Guatemala. Alcance de Metas en base a KPIs, Elaboración y Ejecución de presupuestos, Control de Costos y Gastos, Aseguramiento de Calidad, Respeto a Normas y Políticas de la Marca, en Coordinación con Departamento de MKT Desarrollar y Realizar campañas para Incentivar Ventas, Capacitación y Desarrollo de Personal, Evaluaciones HQSC, Coordinar Mantenimiento de edificios, equipos e instalaciones, Apertura de 2 Sucursales, Desarrollo del Servicio a Domicilio, entrega de Información Periódica a la Marca, Dirección General y a Concejo de Accionistas.

POLLO FELIZ DE OCCIDENTE, 1996-1999

GERENTE GENERAL, 9 restaurantes, Tepic – Guadalajara.

Gerente General de esta empresa franquiciaría de la marca "Pollo Feliz", cuyo producto principal es el pollo asado al carbón, operando 3 Restaurantes en Tepic, Nayarit y 6 sucursales en Guadalajara, Jalisco.

WHATABURGER, 1996

ENTRENAADOR, Monterrey – Ciudad de México, México.

Responsable del entrenamiento del personal para abrir 2 de 21 Unidades nuevas en la ciudad de México.

PIZZA HUT MEXICANA / PHM DE MEXICO, 1992 - 1995

ENTRENADOR REGIONAL, Región Occidente y Bajío / 7 estados en México.

GERENTE DE AREA, Monterrey, N.L. México.

SUPERVISOR DE ZONA, Monterrey, N.L. México.

GERENTE DE UNIDAD, Guadalajara, Jal. México.

Como Supervisor de Zona y Gerente de Área Dirigir la Operación eficiente de 6 sucursales en la ciudad de Monterrey N. L. México. Lograr metas de Venta. Controlar Costos, Gastos e Inventarios. Trabajar respetando normas de la Marca. Coordinación del Entrenamiento y Certificación del personal de la Región Occidente en 24 sucursales. Entrenamiento para apertura de 18 de las nuevas aperturas en los Estados de Jalisco, Michoacán, Nayarit, Sinaloa, Coahuila, Aguascalientes, Guanajuato y Querétaro en México.

RESTAURANTE BAR CORTIJO LA VENTA, 1991 GERENTE,

Guadalajara, México.

Responsable de la Operación y la Administración de este Restaurante de Cocina Mexicana con ambiente Campestre Taurino.

RESTAURANTE BAR PIERROT, 1990

GERENTE,

Guadalajara, México.

Responsable de la Operación y la Administración de este Restaurante de Cocina Francesa.

GRUPO FRUVERLAC, 1987 – 1991 SOCIO COPROPIETARIO,

Guadalajara, México.

Compañía dedicada a comercializar Artículos Perecederos. Abarrotes, Cereales, Especias, Desechables y Productos de Limpieza. Sus principales clientes eran Restaurantes, Hospitales, Guarderías Infantiles, etc.

<u>CAFETERIA SANDY'S, 1984 - 1987</u> <u>GERENTE DE OPERACIONES</u>,

Guadalajara, México.

Responsable de dirigir la Operación de 4 Restaurantes, lograr Metas de Venta, Control de Costos y Gastos, Inventarios, Servicio al Cliente, Desarrollo de Personal, Evaluaciones, Etc.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA, 1977 - 1984 MAESTRO,

Guadalajara, México.

Maestro de Grupo con doble turno en Escuelas de Educación Primaria dependientes del Gobierno del Estado de Jalisco, México.

CURSOS

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA (CANIRAC)

Guadalajara, México:

- Administración de Restaurantes.
- Relaciones Humanas.
- Mercadotecnia para una Empresa de Servicios.

PIZZA HUT

Guadalajara, México:

- Entrenamiento B.E.S.T.
- Entrenamiento Expert.
- Básico para Gerente de Unidad.
- Cultura de Servicio.
- Shift Manager Training Program Expert.

D.F. México:

- Operations Manager Boot Camp.
- Area Manager Training Program.

Tegucigalpa, Honduras:

• Train the Trainer.

Miami, USA:

Operations Summit Caribbean and Central America.

Guatemala:

• Home Service Workshop, Champscheck.

ASOCIACION DE GERENTES DE GUATEMALA Guatemala:

- Como Aumentar el Valor de su Marca.
- Creatividad Empresarial.
- Trabajo en Equipo.
- Habilidades de Negociación.
- Planeación por Escenarios.
- Brandina.
- Economía.
- Desarrollo Gerencial.
- Mercadeo.
- Publicidad.
- Recursos Humanos.

EX-A-TEC

Tepic, México:

- Planeación y Retos de la Empresa Mexicana.
- Derechos y Obligaciones Fiscales de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
- Nuevos Enfoques del Mercado.

CONFEDERACION PATRONAL DE LA REPUBLICA MEXICANA(COPARMEX)

Guadalajara, México:

- Relaciones Humanas para Supervisores.
- Administración.
- Contabilidad Básica.
- Administración del Tiempo.